

12月誕生会メニュー(平成28年12月13日)担当:高橋

いなり寿司 おぼろ汁 チキン南蛮 のっぺい いちごのサンタ



常食



刻み食



ソフト食



ミキサー食

【今月のポイント】

- ・クリスマスの定番 鶏肉を使った料理
- ・いちごのサンタがやってきた

●いなり寿司

本日のいなり寿司は、生柚子の千切りとゆかり粉のもの2種類作りしました。味付けいなりとの相性が抜群です。

●おぼろ汁

たっぷりだしを効かせ、やさしい味に仕上げました。

●チキン南蛮

揚げたてにからめた南蛮酢の甘酸っぱさとタルタルソースのコクが絶妙においしいです。

●のっぺい

郷土の代表料理。
新潟県産五泉市が産地、帛乙女の里芋を使用しています
口あたりがまるやかな里芋です。
アクセントにイクラを加えました。

●いちごのサンタ

渾身の一品！
『ひとつひとつ』愛をこめての手作りです。
イチゴに、生クリームで顔を作り、チョコレートで目を書いて作りしました。
利用者様から「かわいい〜!!!」
「食べるのもったいない！」とまんべんの笑顔で言われ、イチゴサンタを見つめてました。
ミキサー・ソフト食にはいちご100%、濃厚でおいしいイチゴムースを作りしました。